

PLATED BY MD

Signature Brunch

105 EUR / personne

BUFFET SUCRÉ & BOISSONS

Macarons assortis · Gâteau au chocolat · Cheesecake · Éclairs

Salade de fruits frais · Viennoiseries

Café · Thé · Jus de fruits

DEUX PLATS AU CHOIX PAR PERSONNE

Pancakes — sauce chocolat, sirop d'érable, fruits confits

Croissant au saumon — épinards, œuf poché, sauce hollandaise

English muffin — Serrano, épinards, bacon, crème d'oignons confits

Bagel — avocat, cream cheese, roquette, truite fumée

Philly cheesesteak — pain brioché, effiloché de bœuf, cheddar, relish de cornichons

Ingrédients inclus · 4 à 12 convives · Choix et allergies à communiquer avant la prestation · Réservation sous réserve de confirmation.

PLATED BY MD

Lunch 1 — Signature

75 EUR / personne

ENTRÉE AU CHOIX

Tartare de bœuf

Sashimi de saumon, crème fraîche citronnée, blini, huile d'aneth

Guacamole de brocoli et légumes croquants (vegan)

PLAT AU CHOIX

Burger Signature — 200 g de bœuf charolais, cheddar fumé, bacon, bun maison, salade, tomate cœur de bœuf, mayonnaise d'oignons confits, chutney de mangue aux épices

Filet de skrei (cabillaud) — purée de pommes de terre, légumes primeurs rôtis, beurre blanc

Risotto de saison — option vegan possible

DESSERT AU CHOIX

Brownie suédois, crème anglaise

Tarte Tatin

Ingrédients inclus · 4 à 12 convives · Choix et allergies à communiquer avant la prestation · Réservation sous réserve de confirmation.

PLATED BY MD

Lunch 2 — Prestige

105 EUR / personne

ENTRÉE AU CHOIX

Tartare de bœuf

Sashimi de saumon, crème fraîche citronnée, blini, huile d'aneth

Guacamole de brocoli et légumes croquants (vegan)

PLAT AU CHOIX

Souris d'agneau confite au miel et au thym

Filet de turbot rôti, sauce américaine (crustacés)

Poêlée de seitan mariné, jus végétal

GARNITURES

Purée de patate douce, coulis de butternut, légumes primeurs grillés

DESSERT AU CHOIX

Brownie suédois, crème anglaise

Tarte Tatin

Ingrédients inclus · 4 à 12 convives · Choix et allergies à communiquer avant la prestation · Réservation sous réserve de confirmation.

PLATED BY MD

Dinner · Signature

105 € / personne | 3 services

ENTRÉE · AU CHOIX

1. Déclinaison de betteraves — betteraves rôties et marinées, mousse de chèvre frais, noisettes torréfiées, vinaigrette au miel.
2. Œuf parfait — crème de champignons, crumble de parmesan, huile de persil.
3. Tartare de tomates anciennes — burrata crémeuse, basilic frais, tuile de parmesan.

PLAT · AU CHOIX

1. Suprême de volaille fermière — mousseline de pommes de terre, légumes glacés, jus réduit au thym.
2. Filet de dorade rôti sur peau — fenouil confit, écrasé de pommes de terre, beurre blanc citronné.
3. Paleron de bœuf confit — purée de céleri, carottes glacées, jus corsé au vin rouge.

DESSERT · AU CHOIX

1. Paris-Brest — crème mousseline pralinée, noisettes caramélisées.
2. Tarte citron revisitée — crémeux citron, meringue italienne, sablé breton.
3. Panna cotta vanille Bourbon — coulis de fruits rouges, crumble aux amandes.

Ingrédients inclus · 4 à 12 convives

Un choix par service pour l'ensemble de la table. Adaptations alimentaires sur demande.

Réservation sous réserve de confirmation.

PLATED BY MD

Dinner · Prestige

135 € / personne | 4 services

PREMIÈRE ENTRÉE · AU CHOIX

1. Ceviche de dorade — citron vert, coriandre fraîche, oignons rouges pickles, huile d'olive.
2. Carpaccio de courgettes — ricotta citronnée, pignons torréfiés, huile de basilic.
3. Tartare de saumon — avocat, pomme verte, vinaigrette aux agrumes.

DEUXIÈME ENTRÉE · AU CHOIX

1. Foie gras de canard mi-cuit — brioche toastée, chutney de figues.
2. Risotto crémeux aux champignons — parmesan affiné, émulsion de champignons.
3. Ravioles de ricotta et épinards — beurre noisette, sauge fraîche, parmesan.

PLAT · AU CHOIX

1. Magret de canard rôti — mousseline de patate douce, légumes glacés, jus à l'orange.
2. Filet de maigre rôti — fondue de poireaux, pommes fondantes, beurre blanc safrané.
3. Quasi de veau rôti — gratin dauphinois, carottes glacées, jus au romarin.

DESSERT · AU CHOIX

1. Millefeuille vanille Bourbon — feuilletage caramélisé, crème légère vanille.
2. Entremets chocolat noir — croustillant praliné, ganache montée, sauce chocolat.
3. Tarte aux pommes façon Tatin — caramel au beurre salé, crème glacée vanille.

Ingrédients inclus · 4 à 12 convives

Un choix par service pour l'ensemble de la table. Adaptations alimentaires sur demande.

Réservation sous réserve de confirmation.

PLATED BY MD

Dinner · Excellence

165 € / personne | 5 services

PREMIÈRE ENTRÉE · AU CHOIX

1. Ceviche de daurade royale — leche de tigre au citron vert, coriandre, oignons rouges pickles.
2. Tartare de saumon — avocat, concombre, vinaigrette au yuzu.
3. Carpaccio de betteraves multicolores — chèvre frais fouetté, noix torréfiées, huile de truffe.

DEUXIÈME ENTRÉE · AU CHOIX

1. Foie gras de canard mi-cuit — brioche maison, chutney de figues, fleur de sel.
2. Risotto aux cèpes — parmesan affiné, émulsion de champignons, huile de truffe.
3. Raviole ouverte de champignons — crème de parmesan, beurre noisette, herbes fraîches.

PREMIER PLAT · AU CHOIX

1. Filet de dorade royale rôti — mousseline de céleri, beurre blanc au champagne.
2. Saint-Jacques snackées — purée de panais, beurre noisette, noisettes torréfiées.
3. Ravioles de crabe — fondue de poireaux, bisque légère de crustacés.

SECOND PLAT · AU CHOIX

1. Filet de bœuf rôti — pomme Anna, légumes glacés, jus réduit au vin rouge.
2. Carré d'agneau en croûte d'herbes — mousseline de pommes de terre, légumes de saison, jus au romarin.
3. Suprême de pintade farci aux champignons — gratin de pommes de terre, jus corsé.

DESSERT · AU CHOIX

1. Millefeuille vanille Bourbon — feuilletage caramélisé, crème légère vanille, caramel beurre salé.
2. Sphère chocolat noir — mousse chocolat grand cru, cœur praliné, sauce chocolat chaude.
3. Soufflé au Grand Marnier — crème anglaise vanillée.

Ingrédients inclus · 4 à 12 convives

Un choix par service pour l'ensemble de la table. Adaptations alimentaires sur demande.

Réservation sous réserve de confirmation.